

DESAYUNOS MX



MENU COMIDA

HOT CAKES

3 PIEZAS DE COCOA O NATURALES ACOMPAÑADOS DE FRUTOS ROJOS/3 NATURAL OR COCOA PIECES ACCOMPANIED WITH RED BERRIES

\$175 .00

PLATO DE FRUTAS/FRUIT PLATE

300 GR. DE FRUTA (MELÓN, PAPAYA Y PIÑA ACOMPAÑADA DE YOGURTH GRIEGO, GRANOLA ARTESANAL Y BLUBERRY)/300 GR. OF FRUIT (MELON, PAPAYA AND PINEAPPLE WITH GREEK YOGURT, ARTISAN GRANOLA AND BLUEBERRY)

\$165.00

CHIA PUDIN

BOWL DE LECHE DE COCO, CHIA Y FRUTOS ROJOS/BOWL OF COCONUT MILK, CHIA AND RED BERRIES.

\$180.00

HUEVOS AL GUSTO/EGGS TO TASTE

3 PIEZAS A LA MEXICANA O DIVORCIADOS O CON JAMÓN O CON TOCINO/3 PIECES PREPARED MEXICAN STYLE OR DIVORCED OR WITH HAM OR BACON.

\$195.00

GREEN OMELETTE

3 PIEZAS CON CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, ESPINACA Y MIX DE LECHUGAS/3 PIECES WITH MUSHROOMS, PEPPERS, SPINACH AND LETTUCE MIX

\$205.00

CHILAQUILES MX (VERDES O ROJOS)

(GREEN OR RED SAUCE)

CRUJIENTES TOTOPOS BAÑADOS EN SALSA/CRUNCHY TOTOPOS DIPPED IN SAUCE.

DOS PIEZAS DE HUEVO +\$25.00
WITH TWO EGGS +\$25.00
60 GR DE POLLO +\$35.00
WITH 60 GR OF CHICKEN +\$35.00

\$230.00

TOAST DE AGUACATE/AVOCADO TOAST

PAN HOGAZA CON HUMMUS DE AGUACATE, PEPINO PERSA, ARUGULA, ACEITE DE OLIVA Y ALIÑO. ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA/LOAF BREAD WITH AVOCADO HUMMUS, PERSIAN CUCUMBER, ARUGULA, OLIVE OIL AND DRESSING. ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES.

\$220.00

CROISSANT DE HUEVO CON TOCINO/EGG

CROISSANT WITH BACON

ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA/ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES.

\$195.00

HUEVOS BENEDICTINOS/EGGS

BENEDICT

2 HUEVOS SOBRE ENGLISH MUFFIN, MIX DE LECHUGAS, JAMÓN DE PAVO, SALSA HOLANDESA Y ALIÑO/2 EGGS OVER ENGLISH MUFFIN, LETTUCE MIX, TURKEY HAM, HOLLANDAISE SAUCE AND DRESSING.

\$245.00

BLT SANDWICH

PAN BRIOCHE, LECHUGA SANGRÍA, JITOMATE BOLA, TOCINO, MAYONESA, PEPINILLO Y PAPAS A LA FRANCESA/BRIOCHE BREAD, SANGRIA LETTUCE, TOMATO BALLS, BACON, MAYONNAISE, PICKLE AND FRENCH FRIES.

\$195.00

FOCACCIA VEGETARIANA/VEGETARIAN

FOCACCIA

FOCACCIA CON BERENGENA, CALABAZA, PIMIENTO, CHAMPIÑON, ARUGULA BABY, MOZARELLA, PESTO Y PAPAS A LA FRANCESA/FOCACCIA WITH AUBERGINE, PUMPKIN, BELL BELL PEPPER, MUSHROOM, BABY ARUGULA, MOZZARELLA, PESTO AND FRENCH FRIES.

\$255.00

TOAST DE SALMÓN AHUMADO/SMOKED

SALMON TOAST

PAN DE HOGAZA, SALMÓN AHUMADO, ENELDO, ARUGULA, PEPINO PERSA, ACEITE DE OLIVA Y ALIÑO/LOAF BREAD, SMOKED SALMON, DILL, ARUGULA, PERSIAN CUCUMBER, OLIVE OIL AND DRESSING.

\$265.00

GRILLED CHEESSE

PAN BRIOCHE, QUESO MANCHEGO, QUESO CHEDDAR, DIYONESA, JAMÓN SERRANO Y MIX DE LECHUGAS/BRIOCHE BREAD, MANCHEGO CHEESE, CHEDDAR CHEESE, DIYONNAISE, SERRANO HAM AND LETTUCE MIX.

\$265.00

HUEVOS ROTOS/BROKEN EGGS

2 PIEZAS DE HUEVO, JAMÓN SERRANO, ARUGULA BABY, QUESO PARMESANO, ACEITE DE TRUFA Y PAPAS A LA FRANCESA/2 PIECES OF EGG, SERRANO HAM, BABY ARUGULA, PARMESAN CHEESE, TRUFFLE OIL AND FRENCH FRIES.

\$275.00

CROQUE MADAME

PAN DE HOGAZA, QUESO MANCHEGO, QUESO CHEDDAR, ROAST BEEF, BECHAMEL POBLANA, HUEVO, MIX DE LECHUGAS/LOAF BREAD, MANCHEGO CHEESE, CHEDDAR CHEESE, ROAST BEEF, BECHAMEL POBLANO, EGG, LETTUCE MIX..

\$295.00

ENTRADAS Y SOPAS

entrees and soups

Tostadas de atún

3 piezas

\$ 190.00

tuna toast 3 pieces

Atún fresco con cremoso de aguacate, mayonesa macha y mango

Fresh tuna with creamy avocado, macha mayonnaise and mango

Queso fundido de chistorra

Chistorra cheese melt

\$ 135.00

Queso derretido con chistorra, un toque picante y delicioso con 3 tortillas de harina

Melted cheese with chistorra sausage, a spicy and delicious touch with 3 flour tortillas

Queso fundido/champiñones

Melted cheese/mushrooms

\$ 125.00

Queso derretido con champiñones salteados en ajo, delicioso sabor intenso.

Melted cheese with sautéed garlic mushrooms, delicious intense flavor.

Guacamole con chapulines

\$ 190.00

200 gr. de guacamole fresco con chapulines crujientes, una combinación auténtica y deliciosa.

200 gr. of fresh guacamole with crunchy chapulines, an authentic and delicious combination.

Sopa de Tortilla

tortilla soup

\$ 135.00

Caldillo de chile guajillo con juliana de tortilla, crema, queso, aguacate y chicharrón

guajillo chilli broth with julienne tortilla, cream, cheese, avocado and chicharron

Consomé Ranchero

\$ 115.00

Fondo de pollo con verduras, chicharrón, queso, aguacate, chile serrano, cilantro y cebolla

Chicken with vegetables, chicharron, cheese, avocado, serrano chile, cilantro and onion

Aguachile

aguachile

\$ 250.00

Camarón fresco, chile, cebolla, aguacate y mango
fresh shrimp, chili, onion, avocado and mango

CORTES

meat cuts

Arrachera

\$ 290.00

New York

\$ 310.00

Rib Eye

\$ 350.00

T-Bone

\$ 320.00

Cortes con 2 guarniciones a elegir

Ensalada mixta

Papas a la francesa

Brocheta de vegetales

Cuts of meat with 2 side dishes of your choice

Mixed salad

French fries

Vegetable brochette

*Cortes de 400 GR. el tiempo de preparación varia de acuerdo al termino requerido

*Meat cuts of 400 GR. the preparation time varies according to the required term.

SNACKS

Hamburguesa champi con papas

champi burger with fries

\$ 180.00

Hamburguesa de 200gr de carne de res acompañada de mix de queso fundido y champiñones.

Burger with 200gr of meat served with melted cheese mix and mushroom

Arrachera grill burger con papas

\$ 210.00

Hecha a base guacamole, queso cheddar y cebolla caramelizada con 200gr. de una jugosa arrachera

Made with guacamole, cheddar cheese and caramelized onion

with 200gr. of juicy arrachera with fries

Hamburguesa de pollo spicy

\$ 175.00

Spicy Chicken Burger

Hamburguesa de pollo de 150gr. bañada en salsa búfalo hot

150g chicken burger drizzled with hot buffalo sauce with fries

Papas a la francesa tufadas

french fries truffed

\$ 150.00

Papas a la francesa con aceite de trufa y parmesano.

French fries (200 gr) with truffle oil and Parmesan.

FUERTES

main dishes

Salmon Glaseado

\$ 340.00

glazed salmon

Salmón fresco con glaseado dulce y sabroso, irresistible y jugoso.

Fresh salmon with sweet and savory glaze, irresistible and juicy.

Filete Gourmet de Hongos

Gourmet mushroom steak

\$ 380.00

Delicioso filete de 200gr. preparado con gravy y verduras con mantequilla hecha a base de cítricos

delicious 200 gr. of steak prepared with gravy and vegetables with citrus-based butter

Tacos Tempura del pacifico

3 piezas

\$ 250.00

Pacific Tempura Tacos 3 pieces

Tacos de camarón tempura cubiertos con pico de gallo y col morada con tortilla de harina o de maiz.

tacos tempura shrimp topped with pico de gallo and purple cabbage.

Tacos de Pescado Dorado

\$ 230.00

Gold Fish Tacos 3 pieces

filetes tempura, envueltos en tortillas calientes, con aderezos frescos con tortilla de harina o maiz. Delicia costera.

Tempura steaks, wrapped in warm tortillas, with fresh and tasty toppings. Coastal delight.

Ensalada Cesar

Caesar Salad

\$ 150.00

Lechuga orejona, croutones y queso parmesano

lettuce, croutons and parmesan cheese

Ingredientes extra: pollo (120gr. asado o empanizado, opción a elegir) \$50.00 adicionales

PIZZAS

Pizza de jamón serrano

\$ 160.00

Serrano ham pizza

Pizza de manzana con brie

\$ 180.00

Apple pizza with brie

Pizza de carnes frias

\$ 140.00

Cold meat pizza

PASTAS

200 GR

Alfredo

\$ 195.00

Pasta cremosa con salsa Alfredo, parmesano, mantequilla y un toque de ajo

Creamy pasta with Alfredo sauce, parmesan, butter and a touch of garlic

Pesto

\$ 200.00

Pasta al dente con salsa de pesto, albahaca y parmesano

Pasta al dente with pesto, basil and parmesan sauce

Pomodoro

\$ 185.00

Pasta con salsa de tomate fresca. ajo, albahaca y parmesano

Pasta with fresh tomato sauce. garlic, basil and parmesan cheese

Ingredientes extras:

Pollo empanizado o asado 120 gr. \$50.00

Arrachera 120 gr. \$65.00

Camarón cristal 4 piezas \$65.00

POSTRES

Ópera

Opera

\$ 120.00

Rebanada de pastel hecho a base de capas de café, chocolate y almendra exquisita.

One slice of cake made with layers of coffee, chocolate and exquisite almond.

Tiramisú

Tiramisu

\$ 120.00

Rebanada de pastel hecho de capas de café, mascarpone, y bizcochos esponjosos.

One slice of cake made with layers of coffee layers of coffee, mascarpone, and fluffy biscuits.

Mil hojas de guayaba

\$ 120.00

One thousand guava leaves

Rebanada de pastel de capas crujientes, relleno dulce, delicia tropical irresistible.

One slice of cake of crunchy layers, sweet filling, irresistible tropical delight.